

REGISTRO SANITARIO AUTONÓMICO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RSA)

INFORMACIÓN NECESARIA PARA PODER ELABORAR ALIMENTOS EN LOCALES UTILIZADOS PRINCIPALMENTE COMO VIVIENDA PRIVADA

La normativa europea ya contempla la posibilidad de elaborar alimentos en locales utilizados principalmente como vivienda privada, siempre que se cumplan una serie de requisitos sanitarios para poder comercializarlos. El [Reglamento \(CE\) nº 852/2004](#), relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece normas generales en materia de higiene de los productos alimenticios que deben cumplir los operadores de empresas del sector de la alimentación en materia de autocontrol, formación de manipuladores, transporte de productos alimenticios, etc.

En concreto, en su Capítulo III, el nuevo Reglamento define los requisitos que deben cumplir los locales utilizados principalmente como VIVIENDA PRIVADA pero donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en el mercado:

- En la medida de lo posible, los locales deberán mantenerse limpios y en buen estado, y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- Contarán con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
- Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos). Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- Se contará con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
- Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible
- Se contará con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.

Sin embargo, esta actividad no se había regulado específicamente en ninguna normativa nacional que estableciera las condiciones necesarias para una implementación homogénea en todas las Comunidades Autónomas.

Recientemente, con la publicación del [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre](#) -por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor- se han fijado los requisitos específicos para la elaboración y comercialización de alimentos en locales que se utilizan principalmente como vivienda privada.

Estos requisitos son:

- Los operadores titulares de esta actividad deberán presentar una COMUNICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN LOCALES UTILIZADOS PRINCIPALMENTE COMO VIVIENDA PRIVADA para su inscripción en el Registro sanitario de actividades alimentarias de Navarra (RSA), siguiendo las instrucciones establecidas en [la página web del ISPLN](#) (*sin perjuicio de otras **licencias municipales** que pudieran requerirle para realizar la actividad alimentaria que se pretende ejercer en dicho domicilio*).
- Las zonas de la vivienda destinadas a dicha actividad tendrán la consideración de “establecimiento de comercio al por menor”, a los efectos del presente Real Decreto y demás normativa, y, por tanto, serán objeto de CONTROL OFICIAL por parte de la autoridad competente, de manera que los operadores de empresa alimentaria COLABORARÁN con el personal inspector de Salud Pública dando acceso a su vivienda, instalaciones, equipos, sistemas de información, y cualquier documentación pertinente, y prestarán la debida asistencia y cooperación. Deberán cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en el Reglamento (CE) 852/2004 expuestos al inicio de este documento.
- Según establece el RD 1021/2022 de manera adicional a efectos de su inscripción en el registro autonómico, al inicio de la actividad, el operador deberá presentar una DECLARACIÓN RESPONSABLE del cumplimiento de los requisitos legales, que tendrá que incluir:
 - Horario en el que se va a operar.
 - Productos que va a elaborar.
 - Plano de la vivienda que refleje las estancias o zonas de la vivienda destinadas a dicha actividad.
 - Compromiso de asumir la obligación de someterse a los controles oficiales llevados a cabo por las autoridades competentes.
 - Compromiso de contar con la justificación documental que justifique que el volumen total de alimentos no supere en ningún caso los 100 kg semanales.

Esta Declaración Responsable está incluida en la "Comunicación para la elaboración de alimentos en locales utilizados principalmente como vivienda privada", que se deberá firmar y presentar, dirigida a la Sección de Seguridad Alimentaria del ISPLN, de manera telemática a través del Registro General Electrónico de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra, o en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 16.4 [Ley 39/2015, de 1 de octubre](#), del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

- Solo podrán SUMINISTRAR sus productos directamente a consumidor final en mercados ocasionales o periódicos o mediante reparto a domicilio en el ámbito territorial de Navarra.
 - No se podrán servir para su consumo *in situ*.
 - No se podrán suministrar productos alimenticios ni a colectividades ni en eventos.
 - No se podrán suministrar productos alimenticios a otros establecimientos al por menor.
 - No se podrán vender por internet.
- En cuanto a las INSTALACIONES destinadas a la elaboración de los productos alimenticios, en caso de que sean las mismas que aquellas destinadas a uso doméstico privado, será necesario:
 - Definir tiempos diferentes de los usos particulares y si son necesarios espacios diferentes para evitar el riesgo de contaminación.
 - No se permitirá el acceso de PERSONAS AJENAS A LA ACTIVIDAD, durante las labores de elaboración, en las zonas destinadas a la actividad de elaboración.
 - **En ningún caso se permitirá el acceso de animales domésticos** a las zonas de la vivienda destinadas a la elaboración de los alimentos.
- Con respecto a las materias primas y PRODUCTOS ALIMENTICIOS elaborados en viviendas particulares:
 - Las materias primas y los productos elaborados estarán claramente identificados y separados de los destinados a uso doméstico privado.
 - No podrán congelar alimentos elaborados ni las materias primas empleadas para elaborarlos. Solo se podrán mantener en congelación aquellas materias primas que se adquirieron ya congeladas.

- Los alimentos preparados estarán limitados a:
 - a) COMIDAS PREPARADAS sometidas a un tratamiento térmico suficiente para garantizar su seguridad.
 - b) MERMELADAS, CONFITURAS Y JALEAS siempre que tras el envasado se sometan a un tratamiento térmico que garantice su seguridad
 - c) PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA ESTABLES a temperatura ambiente
 - d) CONSERVAS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VEGETALES, siempre que tengan un pH inferior a 4,5.
- Los productos elaborados deberán presentarse y etiquetarse de acuerdo a la normativa vigente (listado de ingredientes, sustancias que causan alergias, fecha de consumo preferente, modo de conservación...), indicando la mención "Elaborado en vivienda particular" y la fecha de elaboración.

Si desea más información, puede consultar nuestra página web.